Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1830-1 (2005) (Arabic): CONCENTRATED MILK, Part 1: UNSWEETENED EVAPORATED AND CONDENSED MILK

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ١٨٣٠-١/ ٢٠٠٥

الألبان المركزة

الجزء الأول :

الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

PDFSecure Demo www.pdftron.com

تاريخ اعادة العمل :٢٠١٢/٧/٨
تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٠٣/٠٩

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ١٨٣٠ ١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ" الالبان المركزة جـــ١ الالبان المبخرة والمركزة غير المحلاة " تلغى وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠١ ، متماثلة فنيا مع تعديل مـــــع المواصفة الدولية كـــودكــــــس (A- 3 /1971) والمراجعة ١ ١٩٩٩ طبقا للملحق أ

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

الألبان المركزة
الجزء الأول : الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالألبان المركزة جـ ١: الالبان المبخرة والمركزة غير المحلاة وطرق الفحص والاختبار.

٢- التعريف

٢/ ١ الألبان المبخرة غير المحلاة :
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئيا أو كليا وذلك بالتبخير الجزئى لماء اللبن باستخدام الحرارة.

٢/ ٢ الألبان المركزة غير المحلاة :
هى الناتج من تركيز اللبن المبستر الكامل الدسم أو المنزوع دهنه جزئياً أو كلياً بأية طريقة تكنولوجية تؤدى إلى نفس تركيب وخواص الألبان المبخرة.

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون الخامات الداخلة فى صناعة المنتج مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها.

٣/ ٢ لاتقل نسبه البروتين فى المادة الصلبة الكلية الخالية من الدهن عن ٣٤٪ (عالى الدسم- كامل الدسم- منزوع الدسم جزئيا- منزوع الدسم).

٣/ ٣ يكون المنتج خالياً من الشوائب والمواد الغريبه.

٣/ ٤ يكون المنتج خالياً من ايه دهون أو زيوت خلاف دهن اللبن.

٣/ ٥ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دولياً الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس.

٣/ ٦ اللبن المبخر والمركز غير المحلى عالى الدسم :

٣/ ٦/ ١ لاتقل نسبه دهن اللبن عن ١٥٪.

٣/ ٦/ ٢ لاتقل نسبه المادة الصلبة الكلية عن ٢٦,٥٪.

٣/ ٧ اللبن المبخر والمركز غير المحلى كامل الدسم :

٣/ ٧/ ١ الا تقل نسبه دهن اللبن عن ٧,٥٪.

٣/ ٧/ ٢ لاتقل نسبه المادة الصلبة الكلية اللبنيه عن ٢٥٪.

٣/ ٨ اللبن المبخر والمركز غير المحلى منزوع الدسم جزئيا :

٣/ ٨/ ١ يكون دهن اللبن أكثر من ١٪ وأقل من ٧,٥٪.

٣/ ٨/ ٢ لاتقل نسبه المادة الصلبة الكلية اللبنية عن ٢٠٪.

٣/ ٩ اللبن المبخر والمركز غير المحلى منزوع الدسم :

٣/ ٩/ ١ لاتزيد نسبه دهن اللبن على ١٪.

٣/ ٩/ ٢ لاتقل نسبه المادة الصلبة الكلية اللبنيه عن ٢٠٪.

٣/ ١٠ تكون المواد المضافه طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية.

٣/ ١١ يكون المنتج خالياً من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٢ لايزيد العد الكلى للبكتريا على ١٠٠ خلية/ مل.

٣/ ١٣ يكون المنتج خاليا من المجموعة القولونية والايشريشياكولاى.

٣/ ١٤ يكون المنتج خاليا من الجراثيم الميكروبية فى واحد جرام.

٣/ ١٥ يكون المنتج خالياً من الفطر والخميرة فى واحد جرام.

٣/ ١٦ يكون المنتج خالياً من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ١٧ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ١٨ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية م. ق. م رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الإغذية ".

٣/ ١٩ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارء رقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٠ تكون متبقيات المبيدات طبقاً للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لدستور الاغذية لمتبقيات المبيدات.

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصه الطبيعية من حيث الطعم والرائحة.

٤/ ٢ يكون المنتج خالياً من الترمل والترسيب.

٤/ ٣ يكون المنتج متجانساً يشبه اللبن الطازج فى خواصه إذا اضيف إليه الماء.

٤/ ٤ يستخدم فى تصنيع المنتج، اللبن- الالبان المجففة - القشدة - مسحوق القشدة - المنتجات اللبنية - مركزات الألبان الناتجة من الترشيح الفائق - البرمييت.

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو فى صلاحيته للاستهلاك الادمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ماجاء بالتشريعات الصادرة والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية " والمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٤٦ " بيانات بطاقات المواد الغذائية المعبأة " على أن يوضح على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابتها بلغات أجنبية بجانب اللغة العربية بحيث تتطابق مع البيانات باللغة العربية :

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ اسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ اسم الصنف ونوعه (لبن مبخر كامل الدسم أو منزوع الدسم جزئيا أو ٠٠٠ أو لبن مركز غير محلى أو لبن مركز كامل الدسم أو منزوع الدسم أو ٠٠٠).

٥/ ٢/ ٤ نسبه الدهن.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى أو الحجم.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الانتاج- وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافة فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ٩ بيان بالفيتامينات والاملاح المعدنية ونسبتها فى حالة اضافتها.

٥/ ٢/ ١٠ رقم التشغيلة.

٥/ ٢/ ١١ عبارة صنع فى مصر فى حالة الانتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الاستيراد.

٦- طرق الفحص والاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية والكيميائية القياسية الاختبار الالبان ومنتجاتها ".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقاً للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اللبن المبخر كامل الدسم .... Evaporated Whole Milk

اللبن المبخر منزوع الدسم .... Evaporated Skimmed Milk

اللبن المبخر منزوع الدسم جزئيا .... Evaporated Partly Skimmed Milk

اللبن المبخر عالى الدسم .... Evaporated High- Fat Milk

اللبن المركز غير المحلى كامل الدسم .... Unsweetened Concentrated Whole Milk

اللبن المركز غير المحلى منزوع الدسم جزئيا .... Unsweetened Concentrated Partly Skimmed Milk

اللبن المركز غير المحلى منزوع الدسم .... Unsweetened Concentrated Skimmed Milk

اللبن المركز غير المحلى عالى الدسم .... Unsweetened Concentrated High- Fat Milk

المادة الصلبة اللبنية الخالية من الدهن .... Milk Solids- Not- Fat

ميكروب الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monocytogenus*

ميكروب الايشريشياكولاى .... *E. Coli*

مركزات اللبن الناتجة من الترشيح الفائق .... Milk Retentate

البرميت .... Permeate

٩-المراجع

1- Codex Stan A-3. 1971, Rev 1- 1999

Codex Standard For Evaporated Milk

Codex Alimentarius Commission.

2- Robinson, R. K and Fifst, MA, Dphil 1990

Dairy Microbioligy vol. 1 and 2.

Ed. R. K Elsevier Applied Science, London and New York

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنيه رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان و منتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

الهيئة المصرية العامه للمواصفات والجودة .

معامل وزارة الصحة.

المركز القومى للبحوث.

معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.

مصلحة الرقابة الصناعية.

وزارة التموين والتجارة الداخلية.

شركة جهينة للألبان.

شركة نستله.

وزارة الزراعة.

مصلحة الكيمياء.

كلية الزراعة- جامعة القاهرة.

هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.

غرفة الصناعات الغذائية.

شركة مصر للألبان.

شركة النيل للصناعات الغذائية (انجوى).

د/ عبدالعزيز ريان مستشار الألبان.

الهيئة العامه للتصنيع.

الالبان المركزة

الجزء الأول: الألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة

ملحق (أ)

نص البند	البند فى المواصفة الدولية	رقم البند	البند المعدل فى المواصفة المصرية	المبررات العلمية
	Codex stan A – 3-1971,Rev.1 - 1999			
١	المجال تختص هذه المواصفة بالألبان المبخرة للاستهلاك المباشر أو للعمليات التصنيعية طبقا للوصف المذكور بند ٢ بهذه المواصفة ٠	١	المجال تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعاييرالوصفية الخاصة بالألبان المبخرة والمركزة غير المحلاة وطرق الفحص والاختبار٠	تضمنت المواصفة المصرية الألبان المركزة بالتبخير غير المحلاة والألبان المركزة بالطرق الأخرى غير المحلاة لكى تشمل المواصفة النوعين لوجودهما بالأسواق ٠

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :
- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية

EGYPTIAN STANDARDS

ES

ES: 1830-1/ 2005

CONCENTERATED MILK

PART : 1

UNSWEETENED EVAPORATED AND CONDENSED MILK

ICS :67.100.01

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality Control

www.pdftron.com PDFSecure Demo